



Blancs de volaille Pojarski

13/06/2018 à 08h14

Par [Philippe Lafargue](#)

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Pour la farce:

- 600 g de blancs de volaille
- 900 g de crème de soja
- 3 baies de genièvre
- 5 g de cardamome en poudre
- 2 oranges

Pour la panure:

- 2 zestes d'oranges
- 2 zestes de lime (citron vert)
- 15 g de poivre noir en grains

Préparation :

- Farce (pour 5 litres)
- Mettez tous les ingrédients de la farce dans n'importe quel récipient;
- Mixez la farce au robot;
- Formez les blancs de volaille en forme d'escalope;
- Panéz : en appliquant dans l'ordre la farine, les œufs battus puis la chapelure;
- Faites poêler doucement à l'huile d'olive, 10 minutes.

Jus :

- Confectionnez une purée de fond blanc d'huile d'olive et de jus de citron.

Finition :

- Poêlez la peau croustillante à part.